

## CHUẨN ĐẦU RA

**Chương trình đào tạo kỹ sư công nghệ Thực phẩm trình độ đại học chính quy**  
(Kèm theo Quyết định số 68/QĐ-ĐHCNĐN ngày 22/11/2011 của Hiệu trưởng)

**Ngành đào tạo:** Công Nghệ Thực Phẩm (Food Technology) **Mã số:** D540101

**Trình độ đào tạo:** Đại học

### 1. Yêu cầu về kiến thức:

- **Kiến thức giáo dục đại cương:** Có hiểu biết về các nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác- Lênin, đường lối cách mạng của Đảng cộng sản Việt Nam, tư tưởng Hồ Chí Minh; có kiến thức cơ bản trong lĩnh vực Khoa học xã hội và Khoa học tự nhiên để tiếp thu kiến thức giáo dục chuyên nghiệp và khả năng học tập nâng cao trình độ;
- **Kiến thức cơ sở ngành:** Trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về vi sinh đại cương, sinh học di truyền, nguyên liệu thực phẩm.
- **Kiến thức chuyên ngành:** Có kiến thức nền tảng về ngành công nghệ thực phẩm và kiến thức chuyên sâu về chuyên ngành công nghệ thực phẩm, kiểm soát chất lượng thực phẩm, các hệ thống quản trị chất lượng thực phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm...tạo điều kiện thuận lợi cho việc học tập các môn chuyên ngành, nghiên cứu chuyên sâu, tiếp cận dễ dàng với các công nghệ mới; Có kiến thức chuyên ngành đáp ứng được nhu cầu của xã hội về lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

### 2. Yêu cầu về kỹ năng:

#### a. Kỹ năng cứng:

- Tổ chức, triển khai và thực hiện chuyển giao công nghệ;
- Tính toán, thiết kế, vận hành và xử lý các sự cố cơ bản đối với các thiết bị trong công nghệ bảo quản và chế biến thực phẩm;
- Phân tích và kiểm soát chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm và các sản phẩm thực phẩm;
- Hướng dẫn và giáo dục về an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Quản lý chất lượng thực phẩm;
- Phát triển sản phẩm mới và đưa sản phẩm ra thị trường;
- Nghiên cứu khoa học, đào tạo và tự đào tạo;
- Quản lý sản xuất, kinh doanh và lập dự án;
- Phân tích và giải quyết các vấn đề nảy sinh trong thực tiễn của ngành học.

#### b. Kỹ năng mềm:

- Có khả năng giao tiếp, làm việc nhóm và làm việc độc lập;
- Phân tích và giải quyết các vấn đề nảy sinh trong thực tiễn của ngành;

- Trang bị cho sinh viên kiến thức ngoại ngữ tương đương TOEIC 400 và am hiểu kiến thức tiếng Anh chuyên ngành.

### **3. Yêu cầu về thái độ:**

- Có đạo đức nghề nghiệp, ý thức tổ chức kỷ luật lao động và tôn trọng nội qui của cơ quan, doanh nghiệp;
- Tôn trọng nhu cầu bảo mật thông tin trong quan hệ với đối tác;
- Có thái độ chân tình, sẵn sàng phục vụ khách hàng;
- Có ý thức cộng đồng, trách nhiệm công dân và có tác phong công nghiệp;
- Có tinh thần cầu tiến, hợp tác và giúp đỡ đồng nghiệp.

### **4. Vị trí làm việc của người học sau khi tốt nghiệp**

- Làm việc tại các đơn vị sản xuất, kinh doanh, các viện nghiên cứu thuộc chuyên ngành công nghệ thực phẩm và các ngành liên quan;
- Giảng dạy chuyên ngành công nghệ thực phẩm trong các trường cao đẳng và trung cấp;
- Các cơ sở giáo dục và đào tạo, các Viện nghiên cứu và chuyển giao công nghệ thuộc lĩnh vực công nghệ thực phẩm;
- Có năng lực tổ chức, quản lý và điều hành doanh nghiệp.

### **5. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường**

- Tự học và tự nghiên cứu để nâng cao trình độ;
- Học tiếp lên các chương trình sau đại học;
- Học chuyển đổi sang các ngành học tương đương.